

MILLEFEUILLES DE TOPINAMBOURS ET QUINOA

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût moyen
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 25 minutes
Pour 4 personnes	1 casserole, 1 cocotte minute, 1 sauteuse

Ingrédients :

500 gr topinambours
150 gr de quinoa
2 cuillères à café de curcuma
10 filaments de safran
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel

Préparation :

- 1 - Rincer la quinoa dans un tamis. La déposer dans une casserole et la recouvrir de 4 fois son volume d'eau.
- 2 - Mettre la casserole sur feu moyen et une fois que l'eau frémit laisser cuire 15 minutes. Ensuite égoutter et laisser de côté.
- 3 - Éplucher vos topinambours et les couper en fines lamelles (1/2 cm d'épaisseur).
- 4 - Déposer les tranches dans un cuit vapeur ou une cocotte minute et faire cuire 10 minutes.
- 5 - Pendant ce temps dans une sauteuse faire chauffer votre huile d'olive, ajouter 3 filaments de safran et le curcuma dans l'huile chaude pour faire exprimer tous les arômes.
- 6 - Ajouter la quinoa dans la sauteuse, saler et le faire revenir avec les épices pendant quelques minutes, le temps d'obtenir une belle couleur jaune orangée.
- 7 - Ensuite pour la présentation, dans un cercle à pâtisserie de taille moyenne, déposer une couche de lamelles de topinambours, une couche de quinoa ainsi de suite pour finir par le topinambour.
- 8 - Ajouter un filament de safran dessus pour décorer, ôter le cercle et servir.